

## **SPECYFIKACJA TECHNICZNA SPRZĘTU**

### **1. Kontener z przeznaczeniem na jadłodzielnię:**

- 1.1. proponowane wymiary kontenera:  
proponowane wymiary wewnętrzne: szerokość ok. 150 cm, głębokość ok. 100 cm, wysokość ok. 210 cm; powinien pomieścić witrynę chłodniczą i regał;
- 1.2. ściany i dach: wykonane z materiału odpornego na zakres temperatur -20°C do +40°C, odporne na deszcz i wiatr, z co najmniej jedną kratką wentylacyjną;
- 1.3. kolor: ścian dowolny, obróbek blacharskich – pasujący do koloru ścian, orynnowanie – w kolorze pasującym do obróbek blacharskich;
- 1.4. konstrukcja podłogi: zapewniająca izolację od gruntu, aby uniknąć przenikania wody czy przemarzania;
- 1.5. drzwi: 2 szt. drzwi (lewe i prawe), o wym. np. 80 cm x 200 cm; jedno drzwi pełne, drugie – przeszklone – umiejscowione tak, aby drzwi lodówki/witryny chłodniczej mogły się otworzyć w świetle otwartych drzwi zewnętrznych kontenera (minimalne wymiary lodówki/witryny chłodniczej poniżej), kolor drzwi – jak ściany;
- 1.6. rodzaj dachu: jednospadzisty, wysunięty wokół obiektu (ok. 50-60 cm zadaszenie od strony drzwi);
- 1.7. instalacja elektryczna: oświetlenie w zadaszeniu z samowyzwalaczem, gniazdo 230V, bezpiecznik;
- 1.8. informacja o dofinansowaniu, w rozmiarze minimum 60 cm x 40 cm oraz plakat informacyjny (Załącznik nr 3 do regulaminu konkursu „Wielkopolskie Jadłodzielnie”) powinny zostać umieszczone w widocznym miejscu na kontenerze.

### **2. Lodówka/witryna chłodnicza:**

- 2.1. lodówka / witryna chłodnicza przeszklona o min. pojemności komory chłodniczej 320 litrów (może być więcej);  
przykładowe wymiary (GxSxW): 60 x 60 x 173 cm, 62 x 66,9 x 196,5 cm, 68,5 x 60 x 202,5 cm, itp.;
- 2.2. 1-drzwiowa komora, drzwi przeszklone;
- 2.3. automatyczne odszranianie/system odparowania wody;
- 2.4. wnętrze szafy wykonane z tworzywa sztucznego, aluminium lub stali nierdzewnej, korpus izolowany;
- 2.5. obudowa lakierowana / malowana lub nierdzewna;
- 2.6. wbudowany agregat chłodniczy, chłodzenie wymuszone, z czynnikiem chłodniczym (preferowany ekologiczny);
- 2.7. oświetlenie wnętrza (najlepiej LED), nóżki do wypoziomowania urządzenia;
- 2.8. min. 4 półki.

### 3. Regał:

- 3.1. regał gastronomiczny, wykonany z materiałów nietoksycznych, pozwalających na przechowywanie żywności (np. wykonany z atestowanej stali nierdzewnej lub ze stali węglowej galwanizowanej pokrytej wysokiej jakości powłoką chromową);
- 3.2. posiadający atest Państwowego Zakładu Higieny dopuszczający do bezpośredniego kontaktu z żywnością;
- 3.3. przykładowych wymiarach: szerokość 60 cm, głębokość 40 cm, wysokość 180 cm;
- 3.4. liczba półek: minimum 4,
- 3.5. opcjonalnie: listwy zabezpieczające półki od tyłu i z boku.
- 3.6. Powierzchnia dla produktów spożywczych powinna wynosić około 1 m<sup>2</sup>



Rys. 1. Zdjęcia poglądowe jadłodzielni z przeszkloną witryną chłodniczą i regałem.